

**Manuel d'utilisation**  
Cuisinière à combustible solide  
(MAGNUM PLUS)



## **Chers clients**

Nous vous remercions de la confiance dont vous nous témoignez en achetant notre produit – **Magnum Plus**.

Merci de lire avec une attention particulière ce manuel d'utilisation avant d'utiliser la cuisinière.

En effet vous y trouverez un grand nombre de conseil pour manipuler de manière correcte votre cuisinière et ainsi éviter toutes erreurs de manipulations.

Vous apprendrez également comment utiliser votre cuisinière de façon optimale.

## **Table des matières:**

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| Avertissement avant utilisation..... | 3  |
| Description de la cuisinière .....   | 3  |
| Installation de la cuisinière .....  | 4  |
| Manipulation de la cuisinière .....  | 5  |
| Allumage et Combustion .....         | 6  |
| Modes d'emploi .....                 | 7  |
| Nettoyage et Entretien .....         | 7  |
| =surfaces externes                   |    |
| =surfaces internes                   |    |
| Remarques générales .....            | 9  |
| Données techniques .....             | 10 |

## Avertissement avant toute utilisation

- Avant d'utiliser la cuisinière, respecter scrupuleusement ce guide d'utilisation et de manipulation.
- Utiliser uniquement un combustible émanant un faible niveau de fumée et un faible niveau puissance calorifique lors de sa combustion.
- Il est strictement interdit de poser les matériaux explosifs ou des objets non résistants à la chaleur sur l'appareil de chauffage ou à proximité.
- Ne pas chauffer la plaque chauffante jusqu'à la faire rougir.
- Pour une bonne combustion, lors du mode d'emploi normal, la pression de la cheminée doit être de 10-14 Pa. Si la pression est plus de 15Pa, les soupapes doivent être installées dans la cheminée.
- Il est nécessaire que la pièce où se trouve la cuisinière soit ventilée pour améliorer la combustion dans la cuisinière.
- Ne pas mettre de linge à sécher sur la cuisinière. Les séchoirs à linge ou dispositifs de même type doivent être placés à une distance suffisante de l'appareil de chauffage. Risque d'incendie!  
Pièces de la cuisinière se chauffent pendant sa combustion d'où est nécessaire la
- précaution lors de sa manipulation. Ne pas laisser les enfants de manipuler et de jouer près de la cuisinière ainsi que les personnes de faibles capacités psychophysiques. Sur la cuisinière installer seulement les pièces de fabricant. Ne pas faire les
- modifications sur la cuisinière. Le premier chauffage peut provoquer la fumée légère en particulier sur la surface de la plaque (c'est un phénomène qui se produit en raison de dépôts sur la surface de la plaque- la protection contre la corrosion, la peinture et la poussière). Lors du nettoyage et de la combustion utiliser les gants de protection, car les poignées peuvent être chauffées. Utiliser l'équipement auxiliaire qui se trouve dans le cendrier de la cuisinière pour faciliter l'entretien et le nettoyage de la cuisinière aussi que pour améliorer le réglage d'air primaire.
- Pendant le réglage de la pression, on fait le réglage de la température, de la force et de la vitesse de combustion en même temps. La cuisinière a le réglage d'air secondaire pour contrôler la combustion et garder pur le vitre de foyer. En combinant l'air primaire par le régulateur qui se trouve sur la porte du cendrier et l'air secondaire par les boutons au dessus du foyer on obtient la combustion désirée.
- Il est strictement interdit de mettre les matériaux explosifs, des substances inflammables et des substances d'origine organique dans la chambre de combustion de la cuisinière et leur stockage à proximité immédiate de votre appareil, en raison des risques d'explosion.
- Le nettoyage de la cuisinière doit être régulier, les plaques de cuisson doivent être correctement entretenues, assurant ainsi une bonne évacuation de la fumée et une bonne combustion.

**Note:** Dans le cas de non-conformité avec les instructions pour utilisation le fabricant n'est pas responsable de tout dommage de la cuisinière.

## La description de la cuisinière

### Les pièces:

1. les barres chromées
2. raccordement du conduit de fumée
3. plaque
4. la paroi frontale
5. base de cuisinière
6. tiroir de carburant
7. porte du foyer
8. porte du cendrier
9. porte de la place de réchauffement
10. porte du four
11. foyer
12. régulateur d'air
13. poigné du régulateur d'air primaire
14. régulateur d'air secondaire
15. thermomètre
16. plaque ronde insérée
17. couvercle pour le nettoyage

La cuisinière à combustible solide – Magnum Plus- sert à la cuisson des aliments (cuire et griller) ainsi qu'à chauffer les pièces où elle est installée. Cette cuisinière est faite et testée selon les normes Européennes EN 12815.

Elles se distinguent bien des cuisinières à combustible solide classiques car elles utilisent quarts régulations différentes, ce qui leurs permettent d'avoir un meilleur rendement calorifique.

Le dessus de cuisson contient un cadre en fonte grise et une plaque en fonte sur laquelle est posée une plaque ronde insérée (image 1, pos 3).

Le cadre de la cuisinière porte les barres chromées (image 1, pos 1) qui sont liées à ce cadre avec le support-barres.

Avec la cuisinière est livré le raccordement de conduit de fumées fait en fonte (image 1, pos 2), ce dernier est fixé à l'aide de deux vis sur le raccordement de fumée.

Le joint entre la plaque et le cadre, puis entre le raccordement de fumée et sortie de fumée est fait par une tresse céramique non amiantée. La tresse céramique non-amiante se trouve aussi sur toutes les portes.

Le foyer est fait en fonte (image 1, pos 11).

Toutes les pièces en fonte sont faites en fonte grise ce qui leurs assure une longue durée de vie.

Le four de la cuisinière est émaillé et protégé par les matériaux d'isolation.

La porte du foyer (image1, pos7), la porte du four (image1, pos10), la porte du cendrier (image1, pos8) et la porte de la place de réchauffement (image1, pos9) sont en fonte possède une vitre avec un thermomètre (image1, pos15) dont échelle va de 0° à 500°.

Sur la porte de la place de réchauffement que sur la porte du cendrier est mis un régulateur d'air (image1, pos12).

Au dessus de la porte du foyer se trouve le réglage d'air secondaire (image1, pos14) à travers duquel va l'air et garde la vitre nettoyée.

Le four de la cuisinière est émaillé. Les parois latérales, la porte du foyer, la porte du four, le couvercle du tiroir et la rôtissoire sont en tôle d'acier protégé par émail.

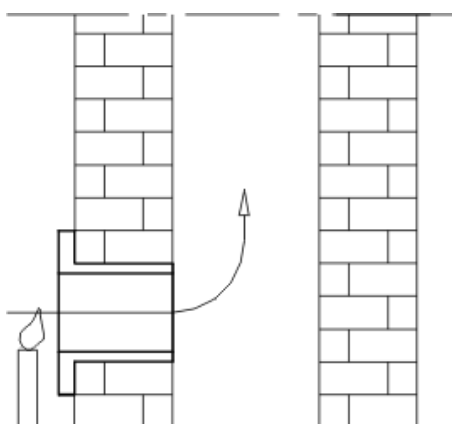
Les poignées de la porte du foyer, les fours et les tiroirs sont en acier ou en laiton, selon le modèle.

## Données techniques

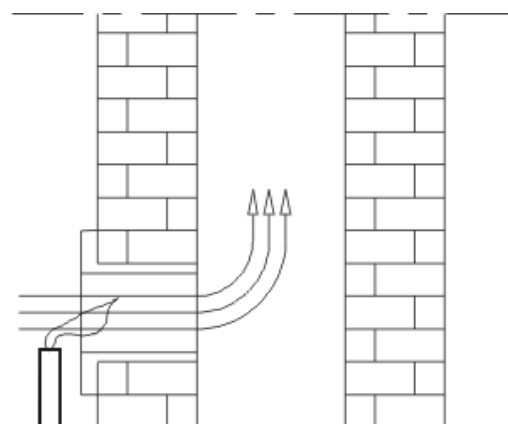
| Caractéristiques techniques                                      |   |
|--|---|
| Nom de produit   | <b>MAGNUM PLUS</b>                        |
| Destination du produit   | Cuisinière à combustible solide           |
| Puissance nominale   | 12 kW                                     |
| Efficacité   |   |
| - bois   | 89%                                       |
| - charbon  | 85%                                       |
| Dimensions cuisinière (HxLxP)                                    | 850 x 950 x 600 mm                        |
| Dimensions foyer (HxLxP)   | 270 x 270 x 350 mm                        |
| Dimensions four (HxLxP)  | 270 x 350 x 470 mm                        |
| Poids (en tôle / avec pierre ollaire)                            | 164 / 205 kg                              |
| Distance minimale des substances inflammables                    |   |
| - arrière  | 50 cm                                     |
| - côté   | 50 cm                                     |
| - avant  | 80 cm                                     |
| Valeur limite d'émission de CO (exprimée en 13% O <sub>2</sub> ) |   |
| - bois   | 0,21 % $\triangleq$ 2,67 g/m <sup>3</sup> |
| - charbon  | 0,11 % $\triangleq$ 1,45 g/m <sup>3</sup> |
| Poussière  |   |
| - bois   | 0,051 g/m <sup>3</sup>                    |
| - charbon  | 0,050 g/m <sup>3</sup>                    |
| Diamètre de la sortie de fumée                                   | Ø120 mm                                   |
| Sortie de fumée  | en arrière / centrale                     |
| Valeur limite de température des gaz d'échappement               | 117 °C                                    |
| Réglage d'air  | Primaire et secondaire                    |
| Projet   | 10-12 Pa                                  |

## Installation de la cuisinière

- La cuisinière à combustible solide « Magnum Plus » ne doit pas être installée près des éléments en bois ou des éléments organiques inflammables parce qu'elle réalise une grande température lors de sa combustion. La distance minimale entre les éléments de la cuisinière et les autres est de 80 cm.
- La cuisinière à combustible solide ne doit jamais être installée près de réfrigérateurs et de congélateurs. Ne poser pas le poêle en aucun cas sur un plancher non protégé. Si la base où se trouve la cuisinière est de matériaux combustibles entre le sol et la cuisinière doit être placée une feuille en tôle dont les côtés doivent être plus large de 15cm par rapport à la cuisinière et de 50cm en plus en face de la cuisinière.
- La cuisinière à combustible solide « Magnum Plus » est reliée à la cheminée par le raccordement au dessus ou en arrière de la cuisinière avec des conduits de fumées appropriés, de façon d'assurer l'étanchéité adéquate et le débit de fumée de la cuisinière à la cheminée.
- Le conduit de fumées ne doit pas être trop profond dans la cheminée pour ne pas réduire la section transversale et aggraver ainsi la pression de la cheminée.
- La cuisinière demande qu'air pur entre dans l'endroit où la cuisinière est installée en prenant garde que la surface de cette ouverture ne doit pas être moins de 0,4dm<sup>2</sup>. Cet appareil qu'on utilise d'insérer l'air pur doit être installé hors de la chambre de ventilation jointe et sécurisée par la porte et des grilles.
- Les ventilateur ou dispositifs de même type doivent être placés à une distance suffisante de l'appareil de chauffage. Risque d'incendie!
- Avant l'installation de la cuisinière il est recommandé de vérifier la pression dans la cheminée à l'aide d'une bougie (image 2a et 2b).  
Si la flamme va en haut vers l'ouverture la pression est satisfaisante (image 2b)  
L'image -2a montre et une mauvaise cheminée.

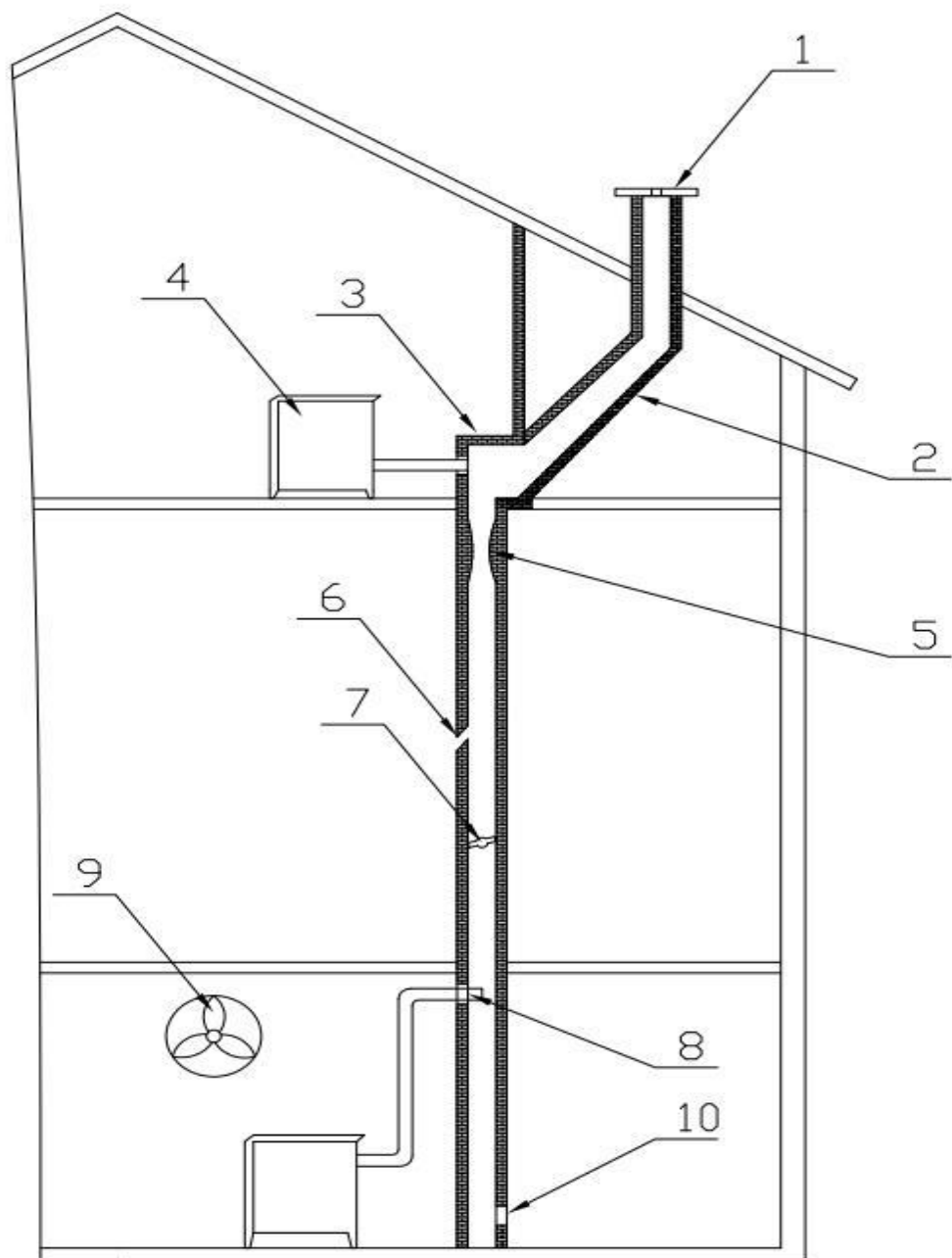


Slika 2a



Slika 2b

Si la ventilation est mauvaise (image 2a) vérifier la régularité de la cheminée. La cheminée doit être située à l'intérieur du bâtiment à cause de l'isolation.



L'image 3 montre les défauts d'une mauvaise cheminée :

1. Retour pare-brise mal placé
2. Un objet étranger dans la cheminée
3. Vices de cheminée (les trous dans la cheminée)
4. La suie dans la cheminée
5. L'ouverture de nettoyage mal fermée
6. Le conduit de fumées trop profond inséré dans la cheminée
7. Ventilateur ou dispositif de même type qui produit sous-pression
8. Couvercle de nettoyage ouvert
9. La cheminée est posée plus bas que le toit



## Manipulation de la cuisinière

Le premier allumage doit être modéré pour éviter un choc thermique.

Après que toute la quantité de bois brûle, insérez la nouvelle quantité de bois. Ne pas laisser la cendre s'accumuler sur la grille. En ajoutant le bois, la porte doit être ouverte légèrement et avec beaucoup d'attention, ne pas ouvrir la porte brusquement de sorte que la fumée et la flamme peuvent sortir et provoquer l'incendie. Ouvrez la porte de l'appareil de chauffage faisant toujours l'attention à l'ouvrir lorsque la flamme est faible.

Pour former le meilleur rendement, le bois doit être sec avec 20% d'humidité. Par contre sorte le goudron et les gaz qui provoquent la créosote en touchant de l'eau. Si la créosote s'apparaît en grande quantité le feu dans la chambre est inévitable.

Le feu dans la cheminée sera le plus facile à reconnaître par le son caractéristique et forte qui vient de la cheminée, par la flamme visible qui sort de la cheminée, par les hautes températures des murs et par l'odeur caractéristique de brûlé.

En cas de feu dans la cheminée appeler les pompiers tout de suite, couper le tirage dans la cheminée et éteindre la cuisinière, enlever les braises du foyer. Ne jamais utiliser d'eau pour éteindre le feu. Utiliser du sable pour éteindre le feu.

**Remarque: Si le feu devient plus fort de quelque raison, suivez les étapes données : fermer tous les trous à travers desquels entre l'air pur et insérer du sable dans la chambre de combustion.**

Avant la brûlure seconde vous devez nettoyer la grille du foyer à l'aide des équipements auxiliaires. Nettoyer la cendre de sorte que vous devez enlever régulièrement la cendre du cendrier. Ventiler la pièce en raison d'une bonne combustion.

### I – régulateur d'air primaire

Lors de l'allumage du feu vous devez poser régulateur d'air primaire à la position ouverte (image 4a) et tenez le ouvertement tandis que la flamme en foyer ne serait pas stable. Puis vous pouvez fermer le régulateur (image 4b) et tenez le en cette position lors du travail de la cuisinière. Quand il est fermé il ne permet pas à l'air pur d'entrer au dessous de grille et de telle manière la combustion se diminue. Si la combustion est de mal qualité il est recommandé d'ouvrir à moitié le régulateur.

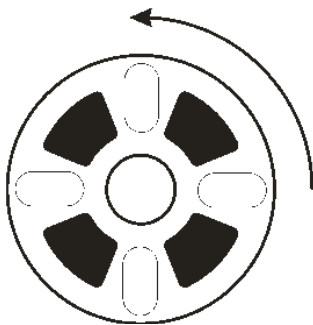


Fig. 4a.

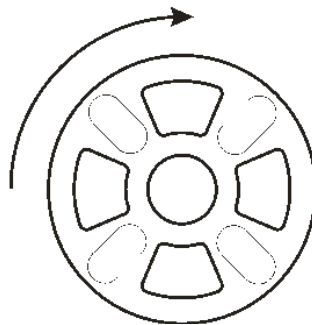
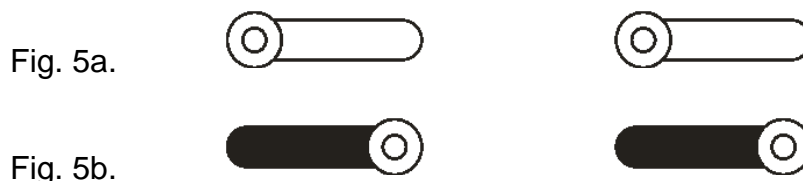


Fig. 4b.

## I – régulateur d'air secondaire

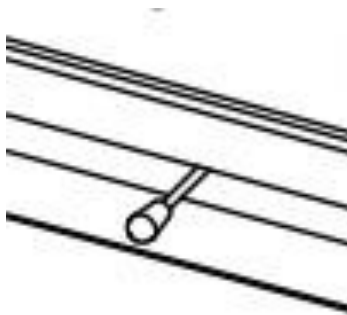
La cuisinière a le contrôle d'air secondaire pour améliorer la combustion. Lors de l'allumage tenez ce régulateur en position ouverte (image 5a) tandis que la flamme en foyer ne serait pas stable. Après cela vous pouvez le poser en ouvert (image 5b) et tenez le comme ça lors du travail de la cuisinière. Le régulateur d'air secondaire sert de nettoyer la vitre du foyer et d'améliorer la combustion.



Avant d'utiliser la cuisinière pour la première fois vous devez choisir un certain mode d'emploi par le réglage d'air primaire (position 13) et le mode d'emploi pour la régulation de ventilation par le régulateur d'air (position 12).

La poignée pour le réglage d'air primaire sert à choisir le mode d'emploi et il a deux positions (image 6):

- 1- Lors de l'allumage et de la cuisson rapide la manivelle doit être retirée à l'extérieur
- 2- Lors du chauffage, du grill et de la cuisson la poignée doit être poussée à l'intérieur



La rapidité de la combustion et la température de cuisinière dépend de la quantité d'air primaire qui est placé au dessous de la grille.

Régulation de la quantité d'air primaire se fait par régulateur qui se trouve sur la porte du cendrier (position 8) et :

- pour obtenir la ventilation maximale vous devez laisser tous les trous ouverts en tournant le régulateur d'air à droite ce qui permet à l'air extérieur nécessaire pour meilleure combustion de circuler au dessus de la grille (image 1)
- pour obtenir la ventilation minimale vous devez fermer tous les trous en tournant le régulateur d'air à gauche ce qui permet à l'air extérieur de circuler au dessous de la grille (image 2).

## Allumage et Combustion

Avant d'utiliser la cuisinière pour la première fois, il est nécessaire de nettoyer toutes les surfaces émaillées de la cuisinière avec un chiffon sec, ceci permet d'enlever la couche de protection et d'éviter une émanation d'odeurs désagréable.

Il est nécessaire de lever le couvercle de la plaque avant d'utiliser la cuisinière.

Lors de la première combustion, il peut y avoir de légères fumées sur la surface, ceci est normal; ce phénomène disparaît rapidement.

Pour allumer votre cuisinière suivez ces étapes:

- la poignée d'air primaire doit être retirée à l'extérieur
- tourner le régulateur d'air ainsi que la régulation de ventilation soit au maximum
- ouvrir la porte du foyer
- mettre au foyer les matériaux d'allumage (les petites bûches de bois et le papier)
- allumer le feu
- fermer la porte du foyer et du cendrier
- après allumage ajouter les grosses bûches de bois et fermer la porte du foyer. Pour la régulation de ventilation la manivelle d'air primaire doit être poussée à l'intérieur. Si vous utilisez les briquettes comme combustion, attendez que toute la quantité ajoutée dans le foyer se transforme en braise et puis la manivelle d'air primaire doit être poussée à l'intérieur.

Attention: La porte du foyer et la porte du cendrier doivent être toujours fermées, sauf lors d'allumage et quand le cendre du cendrier doit être enlevé.

Ne pas utiliser le mazout ni d'essence, ces combustibles liquides peuvent endommager votre cuisinière.

Il est nécessaire de nettoyer régulièrement la cheminée car au contraire le peut être causé. Si le feu est apparu dans le cheminée faites les donnés ci après:

- n'utilisez jamais de l'eau
- fermez toutes les entrées d'air dans la cuisinière et dans la cheminée
- quand le feu est éteint appelez le service de vérifier la cheminée

Il est recommandé utiliser comme combustible: bois, briquettes de bois et tous les types de charbon ayant une faible puissance calorifique.

Il est strictement interdit d'utiliser comme combustible les déchets d'origine organique, les restes des aliments, les objets en plastique, les matières inflammables ou explosifs dont la combustion perturbent le bon fonctionnement de la cuisinière et peuvent causer des dommages ou polluer l'environnement.

Les températures élevées peuvent provoquer des flux d'air qui contrarie la combustion de votre cuisinière c'est pourquoi il est recommandé d'ajouter souvent des petites quantités de combustibles.

Il est recommandé qu'après chaque chargement de combustible la cuisinière fonctionne au moins de 30 minutes à plein régime de sorte les condensats puissent s'évacuer de la cuisinière.

Pour un bon fonctionnement de la cuisinière, il faut:

- Nettoyer régulièrement et complètement la cuisinière
- Une pièce ventilée pour une bonne combustion
- L'enlèvement régulier de la cendre dans la chambre et les cendriers.

## Modes d'emploi de la cuisinière

La cuisinière à combustible solide-Magnum Plus- a quatre modes d'utilisation qui sont réglables.

-Le mode combiné – pour la cuisson simultanée avec le grill et le chauffage, il est nécessaire de pousser la poignée de régulateur à l'intérieur de la cuisinière et de poser le régulateur d'air extérieur à demi ouvert.

-La cuisson rapide – exige de réchauffer intensément la plaque en ajoutant du combustible dans une mesure modérée, en tirant la poignée de régulateur en position totalement ouverte, la porte du four fermée et poser le régulateur d'air extérieur à demi ouvert.

-Le chauffage- le procédé est le même que du mode combiné, mais en ajoutant seulement le four ouvert pour fournir la chaleur autour.

-Le grill – le procédé est le même que du mode combiné.

## Nettoyage et Entretien de la cuisinière

Le nettoyage et l'entretien de la cuisinière doivent être réguliers tant que les tuyaux et la cheminée et cela dans la condition froide.

Si la cuisinière n'est pas utilisée depuis longtemps il est aussi nécessaire de vous assurer que tous les canaux de fumées sont purs.

1. **Nettoyage des surfaces externes** est effectué seulement lorsque la cuisinière ne fonctionne pas, c'est-à-dire quand elle est froide. Nettoyez-le avec un chiffon doux (pour ne pas endommager la surface externe) et des produits chimiques spéciaux.
2. **Nettoyage des surfaces intérieures** peut se faire quand le nettoyage des surfaces externes est fini. Pour mettre en œuvre le démontage de certaines parties de la cuisinière suivre les étapes suivantes:
  - La suie de la protection (la plaque ronde) en tôle d'acier doit être déplacée vers le fond avec l'équipement auxiliaire à travers le canal vertical.
  - Le canal vertical doit être nettoyé avec l'équipement auxiliaire
  - Nettoyer le fond de la cuisinière avec l'équipement auxiliaire
  - Nettoyer la plaque et la plaque ronde avec l'équipement auxiliaire
3. **Nettoyage du canal de fumée au dessous du four**  
Ouvrir la porte du foyer (1), dévisser toutes les vis (4) en bas du four (3) et en déplacer le couvercle. Enlever la cendre avec l'équipement auxiliaire. Après le nettoyage de ce canal retourner toutes les pièces à sa place.
4. **Nettoyage de la vitre** se fait avec des détergents doux. Ne pas utiliser les matériaux abrasifs pour éviter de telle manière de se détruire la vitre.

## Résolution des problèmes

### Que faire quand... ?

Table: les défauts les plus courants, les causes possibles et comment les éviter

| <i>Défauts-problèmes</i>  | <i>Cause-origine</i>  | <i>Solution</i>  |
|---|---|--|
| Chauffage faible, grille faible, cuisson faible                                   | Manipulation mauvaise; cheminée mauvaise  | -suivre les instructions<br>-appeler le service si existe encore un défaut même si on suit les instruction de manipulation   |
| Difficultés lors de l'allumage  | -régulateur d'air primaire est fermé<br>-bois humides<br>-manque de l'oxygène   | -ouvrir régulateur d'air primaire pour assurer le conduit d'air extérieur<br>-utiliser bois secs<br>-ventiler la pièce où se trouve le poêle   |
| Fumée sort au dessous de la plaque<br><br>Vitre du foyer devient noir très rapide | -régulateur d'air primaire est fermé<br>-la mauvaise pression<br>-cendre de la grille n'est pas élevé<br><br>-bois humide<br>-trop de carburant dans le foyer<br>-mauvaise pression<br>-régulateur d'air secondaire est fermé | -ouvrir régulateur d'air primaire pour assurer le conduit d'air extérieur<br>-lire attentivement les instructions pour assurer une bonne pression<br>-nettoyer la grille<br>-utiliser bois secs<br>-utiliser la quantité recommandée de carburant<br>-assurer une bonne pression dans la cheminée<br>- lire les instructions attentivement pour assurer l'air secondaire |

Le premier chauffage peut provoquer la fumée légère en particulier sur la surface de la plaque, c'est pourquoi il est nécessaire que la pièce où se trouve le poêle soit ventilée pour améliorer la combustion dans le poêle. Eviter de rester dans la pièce lors du premier allumage, spécialement les enfants, les personnes malades et les femmes enceintes.

## Remarques générales

Si vous avez suivi toutes les recommandations d'installation et d'utilisation la cuisinière est prête pour l'utilisation.

Toutes les plaintes perçues comme mauvais et défectueux fonctionnement de la cuisinière ou du poêle doivent être signalées au service de l'usine par téléphone ou par écrit.

Tous les contacts sont inclus à la fin de ce manuel d'utilisation ainsi que la documentation technique achetée auprès des distributeurs autorisés.

Si des personnes non-autorisées s'engagent du service, de l'entretien ou les réparations et les modifications sur la cuisinière, l'acheteur perd le droit au service de la garantie garanti du fabricant.

Fourniture des pièces détachées se fait strictement par le service d'usine.

La garantie dure un ou deux ans, ça dépend du modèle.

## CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

### L'emballage

- Matériel d'emballage peuvent être 100% recyclable.
- L'élimination des déchets, se conforme aux lois locales.
- Matériel pour l'emballage (sacs en plastique, les pièces du de polystyrène, etc.) doit être tenus hors des enfants, comme il est une source potentielle de danger.

### Produit

- Le produit est constitué de matériaux qui peuvent être recyclés. Lors l'élimination des déchets, respecter les lois applicables sur la protection de l'environnement.
- Utiliser uniquement le combustible recommandé
- Il est interdit d'allumer des déchets organiques et inorganiques (plastique, de contreplaqué, le textile, le bois huilé, etc.), car lors de la combustion se librent les substances cancérigènes et autres substances nocives.

